NV70*15 Serisi
NV66*15 Serisi
BF62 Serisi

Ankastre Fırın

kullanım kılavuzu

AEEE Yönetmeliğine uygundur

Planet First **100 % Recycled Paper**

Bu kılavuz %100 geri dönüştürülmüş kağıttan hazırlanmıştır.

imkanları hayal edin

Bu Samsung ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

SAMSUNG

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 1 2014-09-23 10:55:22

içindekiler

FIRIN KONTROLLERI 11
11 Fırın kontrolleri

AKSESUARLAR 11
11 Aksesuarlar

BAŞLAMADAN ÖNCE 12
12 Saati ayarlama
12 İlk temizleme

FIRIN KULLANIMI 13
13 Pişirme fonksiyonu modunun ayarlanması
14 Fırın sıcaklığını ayarlama
14 Fırını kapatma
14 Bitiş zamanı
15 Pişirme süresi
15 Gecikmeli başlangıç
16 Mutfak zamanlayıcısı
17 Otomatik pişirme
18 Fırın lambasını açma / kapatma
18 Çocuk güvenliği fonksiyonu
18 Bipleyicinin kapatılması

PIŞIRME KILAVUZU 19
25 Test kapları

TEMIZLIK VE BAKIM 26
26 Katalitik emaye yüzey (isteğe bağlı)
26 Elle temizleme
26 Su toplayıcının temizlenmesi
27 Yan rayları ayırma (isteğe bağlı)
27 Izgara tavanının temizlenmesi (isteğe bağlı)
28 Sorun giderme
28 Bilgi kodları

TÜKETICININ SEÇIMLIK HAKLARI 29
29 Tüketicinin seçimlik hakları

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 2 2014-09-23 10:55:22

bu kılavuzu kullanmak

Bir SAMSUNG Ankastre Fırın satın aldığınız için teşekkür ederiz.
Bu kullanım kılavuzu, güvenlik ile ilgili önemli bilgiler ve cihazınızın çalıştırılması ve bakımında size yardımcı olacak talimatlar içermektedir.
Lütfen fırınınızı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve ileride başvurmak için kılavuzu saklayın.

Bu Kullanım Kılavuzunun metninde aşağıdaki semboller kullanılmıştır:

UYARI ve İKAZ	**Önemli**	**Not**

güvenlik talimatları

Bu fırının kurulumu lisanslı bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Kurulumu yapacak kişi, cihazı elektrik şebekesine bağlarken ilgili güvenlik önerilerini dikkate almalıdır.

⚠ UYARI
Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim veya talimat verilmedikçe düşük fiziksel, duyumsal ve zihinsel yeteneklere sahip veya deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişilerin (çocuklar dahil) kullanımı için uygun değildir.
Cihazla oynamamalarını sağlamak için çocuklar denetlenmelidir.
Güç kablosu kusurlu ise, üreticiden veya servis temsilcisinden tedarik edilebilecek uygun bir kablo veya tertibat ile değiştirilmelidir. (Sadece sabit tesisat tipi model)
Güç kablosu hasar görürse, bir tehlike gerçekleşmesini önlemek için üretici veya servis temsilcisi tarafından veya benzer şekilde ehliyetli kişiler tarafından değiştirilmelidir. (Sadece elektrik kablolu model)
Cihaz, kurulumdan sonra cihazın besleme bağlantısının kesilmesine olanak sunuyor olmalıdır. Bağlantı kesme, prizin erişilebilir durumda olmasıyla veya kablo bağlantısı kurallarına göre sabit bir hattaki bir anahtara bağlanmasıyla sağlanabilir.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 3 2014-09-23 10:55:23

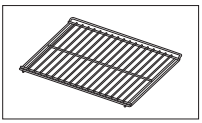
Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir.
⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar, kullanım sırasında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
Bu cihazın buharlı temizleme veya kendi kendini temizleme işlevi varsa, söz konusu temizlik işleminden önce aşırı döküntüler giderilmeli ve işlem sırasında cihazın içinde mutfak gereci bırakılmamalıdır. (Yalnızca temizlik işlevli model)
Bu cihazın kendi kendini temizleme işlevi varsa, yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir ve çocuklar uzak tutulmalıdır. (Yalnızca temizlik işlevli model)
Yalnızca bu fırın için önerilen sıcaklık probunu kullanın. (Sadece sıcaklık sensörlü model)
Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
⚠ **UYARI:** Elektrik çarpma ihtimalini önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
Camın kırılmasıyla sonuçlanabilecek yüzey zedelenmesine neden olabileceğinden fırın kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın.
⚠ **UYARI:** Kullanım sırasında, cihaz ve erişilebilir parçaları ısınır. Isınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir. Sürekli gözetim altında değillerse, 8 yaşından küçük çocuklar fırından uzak tutulmalıdır.
Bu cihaz, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili gözetim veya talimat almaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları kaydıyla, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel becerileri düşük ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, yanlarında yetişkin olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
Cihaz çalışırken erişilebilen yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
Cihaz çalışırken kapak veya dış yüzey ısınabilir.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 4 2014-09-23 10:55:23

Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.

Cihazlar harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrol sistemi aracılığıyla çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

Büyük hacimli yiyecekleri pişirirken ağırlığı desteklemek için lütfen pliye demirden şaft yan parçasını arka tarafa yerleştirin. (Modele göre değişir)



⚠ DİKKAT
Eğer fırın taşıma esnasında hasar görmüşse elektriğe bağlamayın.
Bu cihazın elektrik şebekesine yalnızca özel lisanslı bir elektrik teknisyeni tarafından bağlanmalıdır.
Cihazda bir arıza veya hasar oluşması halinde çalıştırmaya kalkışmayın.
Onarımlar yalnızca lisanlı bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Uygunsuz onarımlar siz ve başkaları için önemli riskler oluşturabilir. Fırınınızın onarılması gerekirse bir SAMSUNG Servis Merkezi ile veya bayinizle iletişime geçin.
Elektrik kutuplarının ve kablolarının fırına temas etmesine izin verilmemelidir.
Fırın elektrik şebekesine yalnızca onaylanmış bir devre kesici veya sigorta kullanılarak bağlanmalıdır. Asla çoklu fiş adaptörü veya uzatma kablosu kullanmayın.
Cihaz onarılırken veya temizlenirken, elektriği kapatılmalıdır.
Fırının yakınındaki prizlere elektrikli cihazlar takarken dikkatli olun.
Bu cihazın buharla pişirme işlevi varsa, su kartuşu hasarlı durumdayken cihazı çalıştırmayın. (Yalnızca buharlı pişirme işlevli model)
Kartuş çatlak veya kırıksa, cihazı kullanmayın ve en yakınınızdaki servis merkezine danışın. (Yalnızca buharlı pişirme işlevli model)
Bu fırın sadece ev yemekleri pişirmek için tasarlanmıştır.
Kullanım esnasında fırının iç yüzeyleri ısınır ve yanıklara sebep olabilir. Isıtıcı elemanlara veya fırının iç yüzeylerine dokunmadan önce soğumalarını bekleyin.
Fırının içinde asla yanıcı maddeler saklamayın.
Cihaz uzun bir süre yüksek sıcaklıkta çalıştırılırsa fırının yüzeyleri ısınabilir.
Yemek pişirdiğiniz sırada fırın kapağını açarken dikkatli olun çünkü içerideki sıcak hava ve buhar hızla dışarı çıkabilir.
Alkol içeren yemekler pişirilirken, yüksek sıcaklıklardan ötürü alkol buharlaşabilir ve bu buhar fırının sıcak kısmıyla temas ederse alev alabilir.
Güvenliğiniz için, yüksek basınçlı sıvı temizleyiciler veya buharlı jet temizleyiciler kullanmayın.
Fırın kullanımda iken çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
Pizza gibi donmuş gıdalar Büyük ızgara üzerinde pişirilmelidir. Pişirme tepsisi kullanılması halinde aşırı sıcaklık değişimi sebebiyle deforme olabilir.
Fırın sıcakken taban kısmına su dökmeyin. Bu, emaye yüzeyin hasar görmesine sebep olabilir:
Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 5 2014-09-23 10:55:23

Fırın tabanı alüminyum folyo ile kaplamayın ve üzerine pişirme tepsisi veya kalıbı yerleştirmeyin. Alüminyum folyo ısıyı bloke eder ve bu da emaye yüzeylerin hasar görmesine yol açarak pişirme performansını düşürebilir.
Meyve suları, emaye yüzeylerde silinmesi mümkün olmayan lekeler bırakır. Yüksek nem içerikli kekler pişirirken derin tavayı kullanın.
Fırında kullandığınız pişirme malzemelerini açık haldeki kapağın üzerine koymayın.
Cihazla oynamamaları için küçük çocuklara nezaret edilmelidir.
Kapağı açıp kapatırken, çocukları kapaktan uzak tutun çünkü kapağa çarpabilir ya da parmaklarını kıstırabilirler.
Kapağın üzerine yüklenmeyin, yaslanmayın ve ağır malzeme yerleştirmeyin.
Kapağı gereğinden fazla kuvvet uygulayarak açmayın.
⚠ **UYARI:** Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra bile cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesmeyin.
⚠ **UYARI:** Fırında pişirme işlemi devam ederken kapağı açık bırakmayın.

[FİŞ]

Ticari marka	SAMSUNG
Model	NV70*15 Serisi NV66*15 Serisi
Enerji verim sınıfı	A
Standart yükte ısıtma fonksiyonları için enerji tüketimi (Geleneksel cihazlar)	0.89 kWh
Standart yükte ısıtma fonksiyonları için enerji tüketimi (Fanlı hava dolaşımlı cihazlar)	0.87 kWh
Kullanılabilir hacim	NV70*15 Serisi: 70 L NV66*15 Serisi: 66 L
Cihaz hacmi	Büyük
Standart yükte pişirme için gereken süre (Geleneksel cihazlar)	45 dk
Standart yükte pişirme için gereken süre (Fanlı hava dolaşımlı cihazlar)	48 dk
Isıtma fonksiyonu çalışmadığı zaman güç tüketimi ve en düşük güç tüketim modunda stand-by kayıpları	0.95 W
En geniş pişirme ızgarası alanı	1180 cm^2

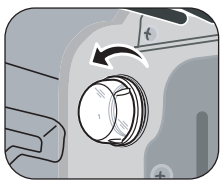
Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 6 2014-09-23 10:55:23

AMPUL DEĞİŞİMİ

⚠ **Elektrik çarpması tehlikesi! Fırın ampullerinden herhangi birini değiştirmeden önce aşağıdaki işlemleri uygulayın:**

- Fırını kapatın.
- Fırının elektrik şebekesi ile bağlantısını kesin.
- Fırın bölmesinin zeminine bir bez sererek fırın lambasını ve cam başlığı koruyun.
- Ampuller SAMSUNG Servis Merkezinden satın alınabilir.

Fırın Arka Işığı



1. Başlığı saatin aksi yönde çevirerek çıkarın; ardından metal halkayı ve plaka halkayı çıkarın ve cam başlığı temizleyin. Gerekirse, ampulü 25 watt'lık, 300 °C ısıya dayanıklı bir fırın lambası ampulüyle değiştirin.

2. Gerekirse cam başlığı, metal halkayı ve plaka halkayı temizleyin.

3. Metal halkayı ve plaka halkayı cam başlığa yerleştirin.

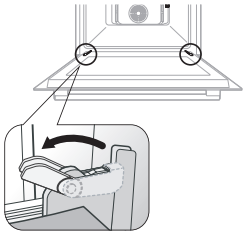
4. Cam başlığı, 1. adımda çıkardığınız yere geri takın ve sabitlemek için saat yönünde çevirin.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 7 2014-09-23 10:55:23

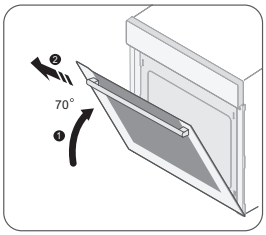
KAPAĞIN ÇIKARILMASI

Normal kullanım için fırın kapağı yerinden çıkarılmamalıdır; ancak gerekirse (örneğin temizlik için) şu talimatları uygulayın.

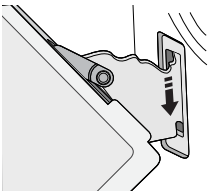
⚠ **DİKKAT**: Fırın kapağı ağırdır.



1. Kapağı açın ve her iki menteşedeki kelepçeleri baş parmağınızla açın.



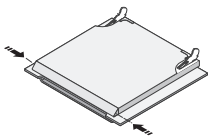
2. Kapağı yaklaşık 70° kapalı duruma getirin. Her iki elinizi kullanarak fırın kapağını orta seviyede yan taraflarından kavrayın ve menteşeler çıkarılana kadar yukarı doğru çekerek kaldırın.



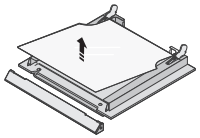
3. Temizlik işlemi tamamlandıktan sonra kaağı yerine geri takmak için 1. ve 2. adımları ters sırayla tekrarlayın. Menteşe üzerindeki kelepçe her iki tarafta da kapalı olmalıdır.

KAPAK CAMININ ÇIKARILMASI

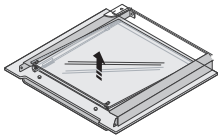
Fırın kapağı, bitişik yerleştirilmiş üç kat camla donatılmıştır. Bu camlar temizlenmek için çıkarılabilir.



1. Kapağın sol ve sağ yanlarındaki her iki düğmeye de basın.



2. Örtüyü kaldırın ve cam 1'i kapaktan çıkarın.



3. Cam 2'yi kaldırın ve tabakaları sıcak suyla veya bulaşık deterjanıyla yıkayın ve yumuşak, temiz bir bezle parlatarak kurutun.

Kapak Camı, modelden modele 2 EA ilâ 4 EA arasında değiştir. Ancak sökme ve montaj yöntemi aynıdır.

İç cam 1'i monte ederken, yazılı kısmı aşağı bakacak şekilde takın.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 8 2014-09-23 10:55:25

OTOMATİK ENERJİ TASARRUFU FONKSİYONU

- Cihazın ayarlaması veya geçici durdurma durumuyla çalışması devam ederken, hiçbir fonksiyon seçmezseniz, fonksiyon iptal edilir ve 10 dakika sonra saat görüntülenir.

BU ÜRÜNÜN DOĞRU ŞEKİLDE ATILMASI (ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK CİHAZLAR)

(Ayrı toplama sistemlerine sahip ülkeler içindir)

Ürünün, aksesuarların veya ilgili belgelerin üzerinde bulunan bu işaret, ürünün ve elektronik aksesuarlarının (örn. şarj cihazı, kulaklık, USB kablo) kullanım ömrü sonunda diğer ev atıklarıyla birlikte atılmaması gerektiğini belirtir. Atıkların kontrolsüz olarak imha edilmesinin çevre ve insan sağlığı üzerindeki zararlı etkisini engellemek için lütfen bunu diğer atık türlerinden ayırın ve malzeme kaynaklarının sürdürülebilir şekilde yeniden kullanılabilmesi için geri dönüştürülmesini sağlayın.

Ev kullanıcıları, bu ürünü çevresel açıdan güvenli bir geri dönüştürme işlemi için nereye ve nasıl ulaştıracakları hakkında ayrıntılı bilgi için ürünü satın aldıkları bayi ile veya yerel resmi makamla irtibat kurmalıdır.

İş kullanıcıları tedarikçileri ile irtibat kurup satın alma sözleşmesinin hüküm ve koşullarına bakmalıdır. Bu ürün ve ürünün elektronik aksesuarları, imha için diğer ticari atıklarla karıştırılmamalıdır.

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Ürünün taşınması esnasında ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştirin. Ürünün düşme ve devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.
Taşıma işleminden önce elektrik bağlantısı kesilmelidir.
Ürünü taşırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.
Ürünün yanıcı ve patlayıcı maddelerin yanına kurmayın ve makine çalışırken yakınında yanıcı ve patlayıcı madde bulundurmayın
Ürünün kurulumunu, makinenin periyodik bakımını ve temizliğini rahatça yapabileceğiniz bir yere kurunuz.

kurulum

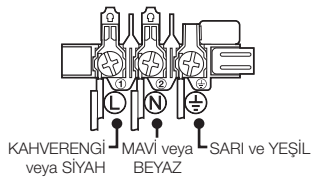
⚠ Kurulum için güvenlik talimatları

Bu fırın sadece onaylanmış bir elektrik teknisyeni tarafından kurulabilir. Kurulumu yapacak kişi, cihazı elektrik şebekesine bağlarken ilgili güvenlik önerilerini dikkate almakla sorumludur.

- Fırını kurarken elektrik yüklü parçalara karşı önlem alın.

Güç bağlantısı

Cihaz elektrik şebekesine fişle bağlanmıyorsa, güvenlik yönetmeliklerine uyulması için çok kutuplu bir yalıtım anahtarı (en az 3 mm kontak boşluğu ile) temin edilmelidir. Güç kablosu (H05 RR-F veya H05 VV-F, min., 2,5 mm^2), fırın ankastre dolabının önünde yerde duruyor dahi olsa fırına bağlanabilecek uzunlukta olmalıdır. Güç kablolarını uygun bağlantı uçlarına bağlamadan önce, bir tornavida kullanarak fırının arka bağlantı kapağını açın ve kablo kelepçesinin vidalarını gevşetin.



Fırın (⏚)-ucundan topraklanır. Öncelikle sarı ve yeşil kablo bağlanmalıdır ve bu kablolar diğerlerinden uzun olmalıdır. Fırın elektrik şebekesine bir fişle bağlanıyorsa, bu fiş fırın kurulduktan sonra da erişilebilir durumda kalmalıdır. Samsung, toprak bağlantısının yapılmamasından veya hatalı yapılmasından kaynaklanan kazalardan sorumlu tutulamaz.

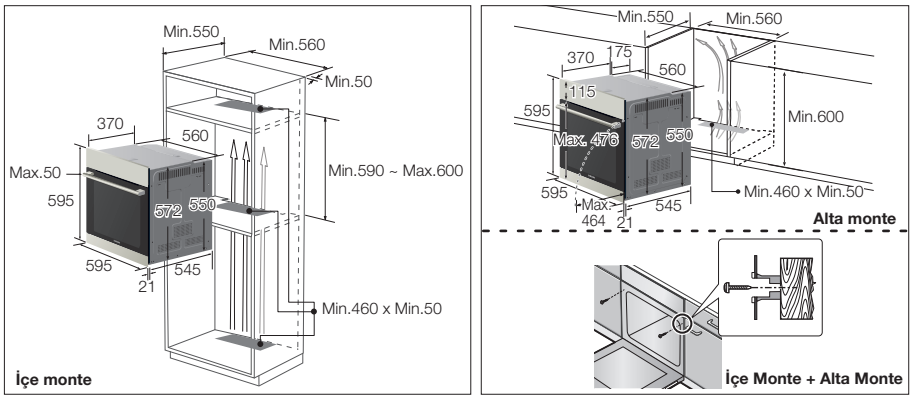
⚠ **UYARI:** Bağlantı kablosunun kurulum sırasında sıkışmasına izin vermeyin ve fırının sıcak parçalarına temas etmesini önleyin.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 9 2014-09-23 10:55:25

Dolap içine kurulum

Ankastre dolaplar için, fırın kurulumunda kullanılacak plastik yüzeyler ve yapıştırıcı, dolap içinde 90 °C, dolabın bitişiğinde ise 75 °C sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır. Samsung, ısının plastik yüzeylere veya yapıştırıcıya verdiği zararlardan sorumlu tutulamaz.

Fırının yerleştirileceği mutfak dolabının zemininde bir havalandırma açıklığı olmalıdır. Havalandırma için, alt raf ile destekleyici duvar arasında yaklaşık 50 mm açıklık bırakılmalıdır. Fırın bir ocak ızgarasının altına kurulacaksa, ocağın kurulum talimatlarına da uyulmalıdır.



Cihazı tamamen kabinin içine itin ve 2 vida kullanarak fırını her iki yandan sıkıca sabitleyin. Cihazla bitişiğindeki dolap arasında en az yaklaşık 5 mm açıklık kaldığından emin olun.

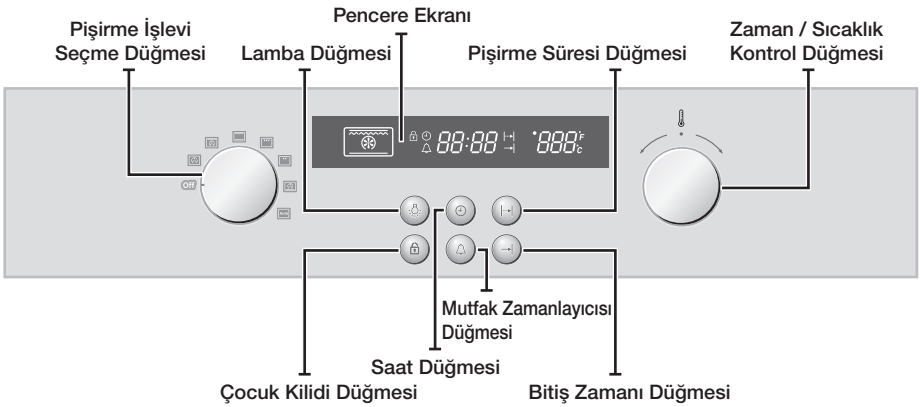
Kurulumdan sonra fırının kapağında ve iç kısmında bulunan vinil koruyucu tabakayı, bantı, kağıtları ve aksesuarları çıkarın. Cihazı dolaptan sökmeden önce, fırının elektrik bağlantısını kesin ve fırının her iki yanındaki 2 vidayı sökün.

⚠ **UYARI:** Resimde gösterildiği gibi, hava akışının sağlanması için ankastre dolapta minimum havalandırma açıklığı bırakılmalıdır. Bu açıklığı tahta şeritlerle kapatmayın zira havalandırma sağlamak için kullanılır.

Fırının ön yüzündeki tutacak gibi öğeler modelden modele değişir. Ancak resimdeki fırının boyutu aynıdır.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 10 2014-09-23 10:55:26

fırın kontrolleri



Pişirme İşlevi Seçme Düğmesi ve **Zaman / Sıcaklık Kontrol Düğmesi** basıldığında açığa çıkan düğmelerdir. Çevirmek için üzerlerine basmanız yeterlidir.

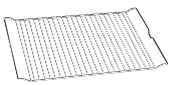
aksesuarlar

DİKKAT: Aksesuarın rafa doğru takıldığından emin olun. Tepsiler fırının dibinden en az 2 cm mesafede olmalıdır; aksi takdirde emaye yüzey zarar görebilir.

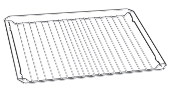
UYARI: Yiyecekleri ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken çok dikkatli olun. Sıcak yiyecekler, aksesuarlar ve yüzeyler yanmanıza sebep olabilir!

Fırında pişirme tepsisi
Fırın tepsisi kek, kurabiye ve diğer hamur işlerinin pişirilmesinde kullanılabilir.

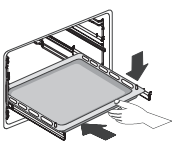
Derin tava (İsteğe bağlı)
Derin tava, kızartma işlemleri için iyidir. Sıvıların fırının dibine damlamasını önlemek için küçük ızgara ile birlikte kullanılabilir.



Küçük ızgara (İsteğe bağlı)
Küçük ızgara, yiyeceklerin ızgarada pişirilmesi ve kızartılması için kullanılabilir. Sıvıların fırının zeminine damlamasını engellemek için derin tava ile birlikte kullanılabilir.



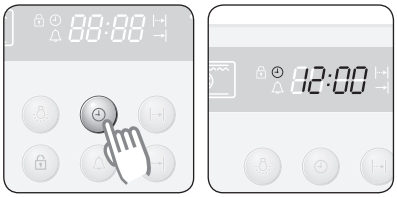
Tel ızgara (İsteğe bağlı)
Büyük ızgara, yiyeceklerin ızgarada pişirilmesi ve kızartılması için kullanılabilir. Bu parçayı güveçler ve diğer pişirme kapları ile kullanabilirsiniz.



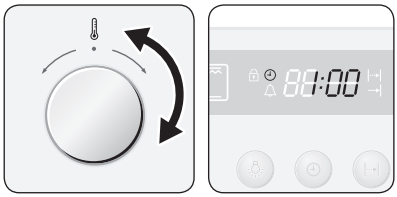
Teleskopik kızak kılavuzu (İsteğe bağlı)
- Izgarayı veya pişirme ya da kızartma tavasını takmak için öncelikle teleskopik kılavuzları belirli bir seviyeye kadar dışa kaydırın.
- Tepsiyi veya tavayı kılavuzların üzerine yerleştirin ve tamamen fırının içine girecek şekilde itin. Kapağı kapatmadan önce teleskopik kılavuzların tamamen fırına girdiğinden emin olun

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 11 2014-09-23 10:55:27

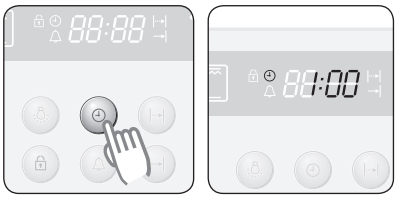
SAATİ AYARLAMA



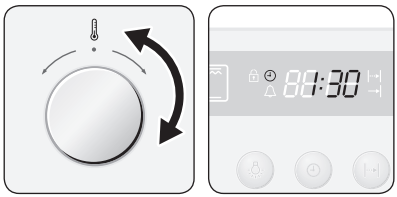
1. **Saat Düğmesine** basın. " ⏲ " ve "12: " yanıp sönecektir.



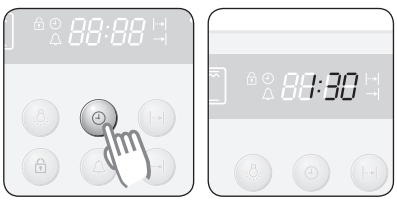
2. Günün saatini ayarlamak için, **Zaman / Sıcaklık Kontrolü Düğmesini** çevirin.
   Örnek: 1:30'a ayarlamak için



3. **Saat Düğmesine** basın. " ⏲ " ve " :00" yanıp sönecektir.



4. Sürenin dakikasını ayarlamak için, **Zaman / Sıcaklık Kontrolü Düğmesini** çevirin. " ⏲ " yanıp sönecektir.



5. Saati ayarlamayı tamamlamak için **Saat Düğmesine** basın veya 10 saniye kadar bekleyin. " ⏲ " yok olacak ve "30" yanıp sönmeyi durduracaktır. Ekranda günün saati gösterilir. Cihaz artık kullanıma hazırdır.

İLK TEMİZLEME

Fırını ilk kez kullanmadan önce iyice temizleyin.

Keskin veya aşındırıcı malzemeler kullanmayın. Bunlar fırın yüzeyine zarar verebilir. Emaye ön yüzeyli fırınlar için, piyasada bulunan temizlik maddelerini kullanın.

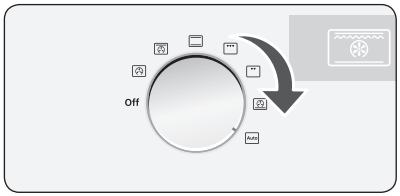
Fırını temizlemek için

1. Kapağı açın. Fırın lambası yanar.
2. Tüm fırın tepsilerini, aksesuarları ve yan rayları sıcak suyla veya bulaşık deterjanıyla yıkayın ve yumuşak, temiz bir bezle parlatarak kurutun.
3. Fırının içini de aynı şekilde yıkayın.
4. Cihazın ön yüzeyini nemli bir bezle silin.

Saatin doğru ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin. Aksesuarları çıkarın ve fırını kullanmadan önce ısı yayımı ayarında 1 saat boyunca 200 °C'de çalıştırın. Fırından fark edilir bir koku yayılacaktır; bu normaldir ancak hazırlık sürecinde mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 12 2014-09-23 10:55:28

PİŞİRME FONKSİYONU MODUNUN AYARLANMASI



1. İstediğiniz fırın fonksiyonunu seçmek için **Pişirme Fonksiyonu Seçim Düğmesini** çevirin.

Isı yayımı

Üstten Isıtma + Isı yayımı

Geleneksel

Geniş Izgara

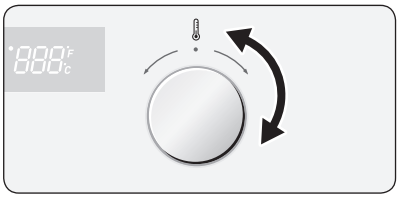
Küçük Izgara

Alt Isıtma + Isı yayımı

Otomatik Pişirme

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 13 2014-09-23 10:55:29

FIRIN SICAKLIĞINI AYARLAMA

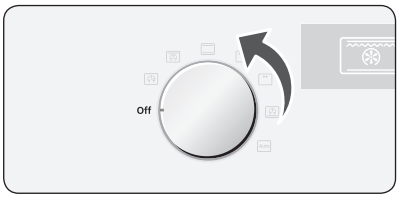


1. Sıcaklığı 5 °C'lik adımlarla ayarlamak için **Zaman / Sıcaklık Kontrolü Düğmesini** çevirin.

40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (Büyük ve Küçük Izgara)

Sıcaklık pişirme esnasında ayarlanabilir.

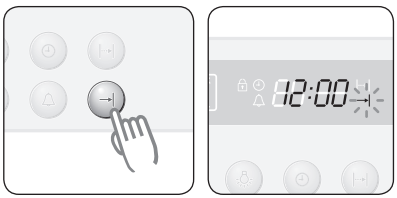
FIRINI KAPATMA



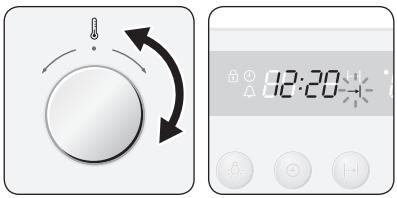
Fırını kapatmak için **Pişirme Fonksiyonu Seçim Düğmesini** "**Off (Kapalı)**" duruma getirin.

BİTİŞ ZAMANI

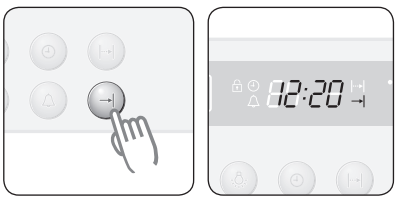
Pişirme esnasında bitiş zamanını ayarlayabilirsiniz.



1. **Bitiş Zamanı Düğmesine** basın.
   Örnek: Geçerli saat 12:00'dir



2. İstediğiniz bitiş zamanını ayarlamak için, **Zaman / Sıcaklık Kontrolü Düğmesini** çevirin.



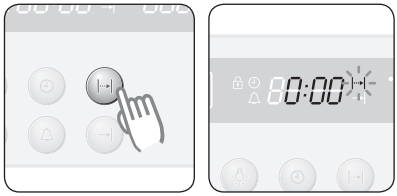
3. **Bitiş Zamanı Düğmesine** basın.
   5 saniye içinde **Bitiş Zamanı Düğmesine** basılmazsa, fırın otomatik olarak seçilen bitiş zamanına kadar çalışır.

Daha iyi sonuçlar elde etmek için, pişirme esnasında **Zaman / Sıcaklık Kontrolü Düğmesini** kullanarak daha önce ayarladığınız bitiş zamanını değiştirebilirsiniz.

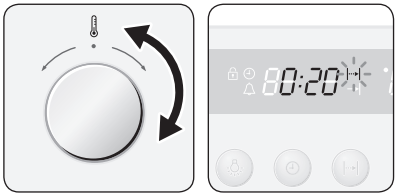
Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 14 2014-09-23 10:55:30

PİŞİRME SÜRESİ

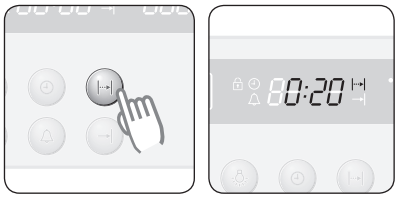
Pişirme esnasında pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.



1. **Pişirme Süresi Düğmesine** basın.



2. İstediğiniz pişirme süresini ayarlamak için, **Zaman / Sıcaklık Kontrolü Düğmesini** çevirin.



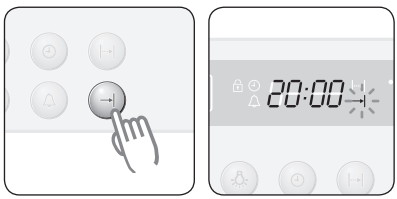
3. **Pişirme Süresi Düğmesine** basın. 5 saniye içinde **Pişirme Süresi Düğmesine** basılmazsa, fırın seçilen pişirme süresi boyunca çalışır.

Daha iyi sonuçlar elde etmek için, pişirme esnasında **Zaman / Sıcaklık Kontrolü Düğmesini** kullanarak daha önce ayarladığınız pişirme süresini değiştirebilirsiniz.

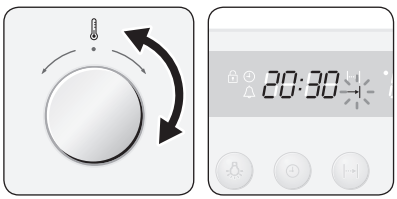
GECİKMELİ BAŞLANGIÇ

Durum 1 - İlk olarak pişirme süresi girilmişse

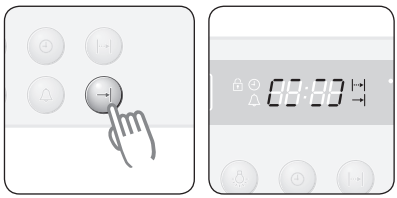
Bitiş zamanı, bir pişirme süresi ayarlandıktan sonra girilmiş ise, pişirme süresi ve bitiş zamanı hesaplanır ve gerekirse fırın bir gecikmeli başlangıç noktası belirler.



1. **Bitiş Zamanı Düğmesine** basın.
   Örnek: Geçerli zaman saat 15:00'tir ve istenen pişirme süresi 5 saattir.



2. Bitiş zamanını ayarlamak için, **Zaman / Sıcaklık Kontrolü Düğmesini** çevirin.
   Örnek: Yemeğin 5 saat boyunca pişirilmesini ve pişirme işleminin saat 20:30'da bitirilmesini istiyorsunuz.

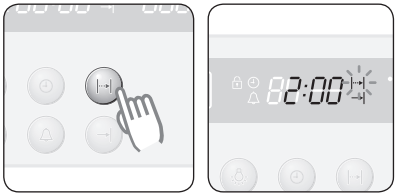


3. **Bitiş Zamanı Düğmesine** basın. Ertelenen başlangıç noktası gelene kadar, ekranda "Ready (Hazır)" simgesi görülür.

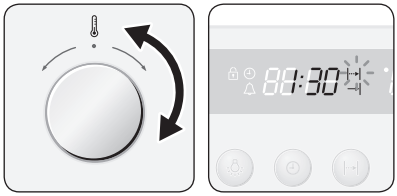
Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 15 2014-09-23 10:55:32

Durum 2 - İlk olarak bitiş zamanı girilmişse

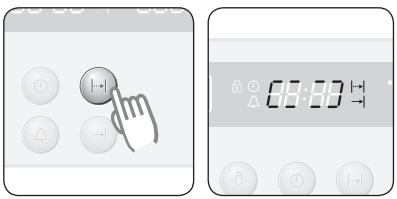
Pişirme süresi, bir bitiş zamanı ayarlandıktan sonra girilmiş ise, pişirme süresi ve bitiş zamanı hesaplanır ve gerekirse fırın bir gecikmeli başlangıç noktası belirler.



1. **Pişirme Süresi Düğmesine** basın.
   Örnek: Geçerli zaman saat 15:00'tir ve istenen bitiş zamanı saat 17:00'dir.

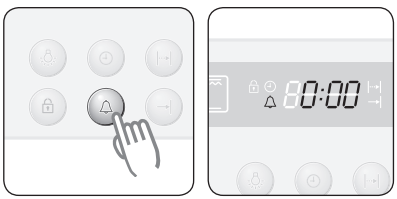


2. Pişirme süresini ayarlamak için, **Zaman / Sıcaklık Kontrolü Düğmesini** çevirin.
   Örnek: Yemeğin 1 saat 30 dakika boyunca pişirilmesini ve pişirme işleminin saat 17:00'de bitirilmesini istiyorsunuz.

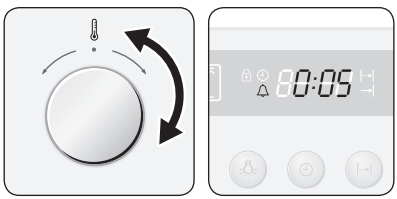


3. **Pişirme Süresi Düğmesine** basın. Ertelenen başlangıç noktası gelene kadar, ekranda "Ready (Hazır)" simgesi görülür.

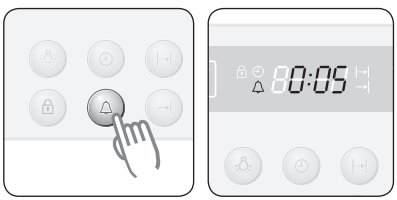
MUTFAK ZAMANLAYICISI



1. **Mutfak Zamanlayıcısı Düğmesine** bir kez basın.
   " 🔔 " yanıp söner.



2. İstediğiniz süreyi ayarlamak için, **Zaman / Sıcaklık Kontrolü Düğmesini** çevirin.
   Örnek: 5 dakika

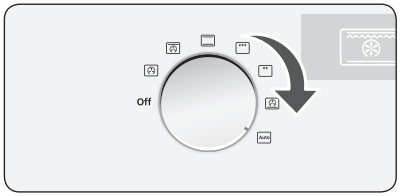


3. Mutfak zamanlayıcısını başlatmak için **Mutfak Zamanlayıcısı Düğmesine** basın. Bu süre geçtikten sonra sesli bir sinyal verilir.

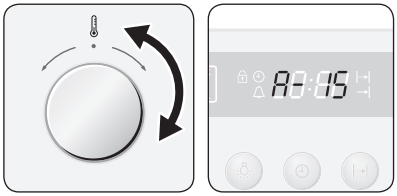
Zamanlayıcıyı iptal etmek için **Mutfak Zamanlayıcısı Düğmesini** her seferinde 2 saniye basılı tutun.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 16 2014-09-23 10:55:33

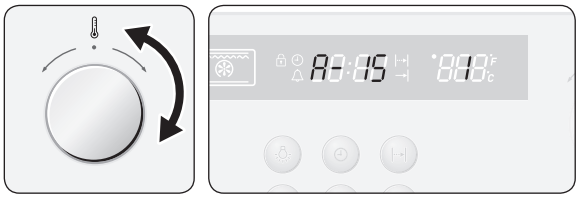
OTOMATİK PİŞİRME



1. Otomatik Pişirme için **Pişirme Fonksiyonu Düğmesini** çevirin.



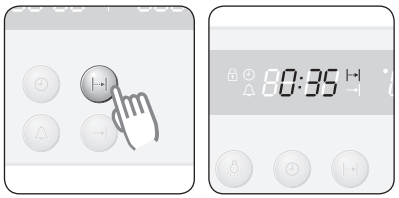
2. **Zaman / Sıcaklık Kontrol Düğmesini** sağa ve sola çevirerek istediğiniz tarifi seçin. Bir tarif seçtikten sonra ağırlığı seçmek için 5 saniye bekleyin. Sabit ağırlıklı bir tarif için pişirmeye hemen başlayın.



3. **Zaman / Sıcaklık Kontrol Düğmesini** sağa ve sola çevirerek istediğiniz ağırlığı seçin. Ön ısıtma süresi (dak:san) görüntülenir ve ağırlık seçildikten 5 saniye sonra geri sayım başlar. Ön ısıtmasız tarif için, kalan pişirme süresi (sa:dak) görüntülenir.

Ön ısıtma geri sayımı tamamlandı

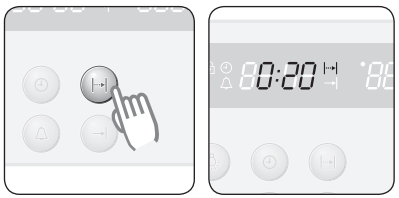
Ön ısıtmanın tamamlanmasından sonra, fırın bir bip sinyali verir ve kalan pişirme süresi (sa:dak) görüntülenir. Yemek fırına verilip **Pişirme Süresi Düğmesine** basılana kadar "Ön Isıtma durumu"ı devam ettirin.



4. **Pişirme Süresi Düğmesine** basın. Pişirme süresi geri sayımı görüntülenir. Pişirmenin 1. evresi başlar.

"Döndürme" zamanına ulaştığında

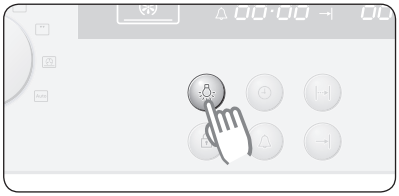
"Döndürme" zamanının geldiği, bir bip sinyali ile bildirilir. "Döndürme" sonrasında pişirmeyi durdurun ve **Pişirme Süresi Düğmesine** basılana kadar bekleyin.



5. **Pişirme Süresi Düğmesine** basın. Bip sinyali kesilir ve pişirme yeniden başlar.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 17 2014-09-23 10:55:34

FIRIN LAMBASINI AÇMA / KAPATMA

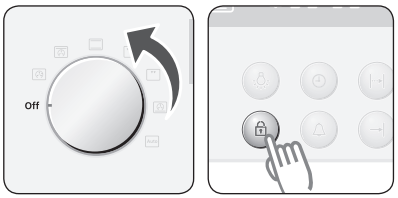


1. **Lamba Düğmesine** basın.
   1. Kapalı
   2. Açık

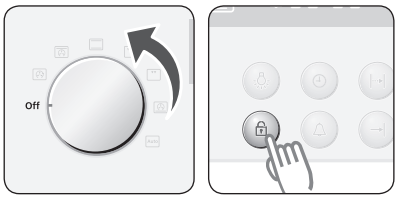
Lamba 5 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

ÇOCUK GÜVENLİĞİ FONKSİYONU

Bekleme durumunda çocuk kilidini kullanabilirsiniz.



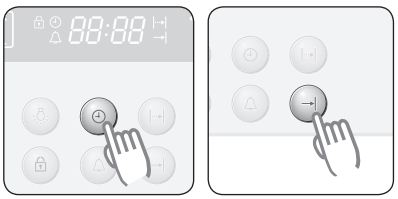
1. **Pişirme Fonksiyonu Seçme Düğmesini** "Off (Kapalı)" duruma getirin. 3 saniye boyunca **Çocuk Kilidi Düğmelerine** basın. Ekran alanında (🔒) belirir.



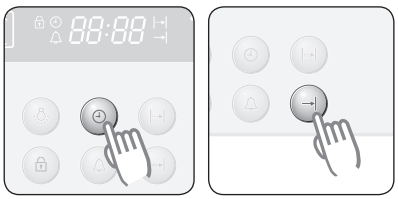
2. **Pişirme Fonksiyonu Seçme Düğmesini** "Off (Kapalı)" duruma getirin. Kilidi açmak için **Çocuk Kilidi Düğmelerini** 3 saniye basılı tutun.

Çocuk kilidi devredeyken, kilit açma fonksiyonu hariç basmalı ve çevirmeli düğmeler çalışmaz.

BİPLEYİCİNİN KAPATILMASI



1. Bipleyiciyi kapatmak için **Saat** ve **Bitiş Zamanı Düğmelerine** aynı anda basın ve 3 saniye basılı tutun.



2. Bipleyiciyi yeniden açmak için **Saat** ve **Bitiş Zamanı Düğmelerine** tekrar aynı anda basın ve 3 saniye basılı tutun.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 18 2014-09-23 10:55:35

pişirme kılavuzu

Fırının özellikleri arasında şu fonksiyonlar bulunur:

Geleneksel

Önerilen sıcaklık: 200 °C
Geleneksel fonksiyon, yemekleri tek rafta pişirmek ve kızartmak için idealdir. Fırının sıcaklığını belirli bir seviyede korumak için hem üst hem de alt ısıtma öğeleri çalışır.
Fırını geleneksel modda önceden ısıtmanızı öneririz.

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak)
Dondurulmuş Lazanya (500-1000 g)	3	Tel ızgara	180-200	40-50
Bütün Balık (örn. Dorade) (300-1000 g) her iki yanında 3-4 kesik ile ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3+2	Tel ızgara + Derin tava	240	15-20
Balık filetoları (500-1000 g) her iki yanında 3-4 kesik ile ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Fırında pişirme tepsisi	200	13-20
Dondurulmuş külbastı (350-1000 g) kıyma ve jambon, peynir veya mantar ile doldurulmuş ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Fırında pişirme tepsisi	200	25-35
Külbastı ile birlikte kıyma, havuç, kırmızı pancar veya patates (350-1000 g) ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Fırında pişirme tepsisi	200	20-30
Kumpir (ortadan kesilmiş patatesle) (500-1000 g)	3	Fırında pişirme tepsisi	180-200	30-45
Dondurulmuş rosto, mantar dolgulu (500-1000 g) ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Fırında pişirme tepsisi	180-200	40-50
Pandispanya (250-500 g)	2	Tel ızgara	160-180	20-30
Mermer Kek (500-1000 g)	2	Tel ızgara	170-190	40-50
Tepside Mayalı Ekmek, üzerine meyve ve tahıl serpilmiş (1000-1500 g)	2	Fırında pişirme tepsisi	160-180	25-35
Çörek (500-800 g)	2	Tel ızgara	190-200	25-30

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 19 2014-09-23 10:55:35

Üstten Isıtma + Isı yayımı

Önerilen sıcaklık: 190 °C
Üst ısıtma öğesi çalışır ve fan da sıcak havayı yaymak için sürekli olarak döner.
Fırını Üstten Isıtma + Isı Yayımı modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak)
Bütün tavuk (800-1300 g) ÜZERİNE YAĞ SÜRÜN VE BAHARAT EKLEYİN	2+1	Tel ızgara + Derin tava	190-200	40-65
Et veya balık bifteği (400-800 g) ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN, TUZ VE BİBER EKLEYİN	3	Tel ızgara + Derin tava	180-200	15-35
Tavuk Parçaları (500-1000 g) ÜZERİNE YAĞ SÜRÜN VE BAHARAT EKLEYİN	4+3	Tel ızgara + Derin tava	200-220	25-35
Balık Rosto (500-1000 g) borcam kullanın ÜZERİNE YAĞ SÜRÜN	2	Tel ızgara	180-200	30-40
Rozbif (800-1200 g) ÜZERİNE YAĞ SÜRÜN VE BAHARAT EKLEYİN	2+1	Tel ızgara + Derin tava 1 bardak su ekleyin	200-220	45-60
Ördek Göğüs (300-500 g)	4+3	Tel ızgara + Derin tava 1 bardak su ekleyin	180-200	25-35

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 20 2014-09-23 10:55:35

Isı yayımı

Önerilen sıcaklık: 170 °C
Bu işlev en üstteki üç rafa yerleştirilen yemekleri pişirir ve kızartma işlemi için de uygundur. Pişirme işlemi arka duvardaki ısıtma öğesi ile yapılır ve fan havayı fırın içine dağıtır.
Fırını ısı yayımı modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak)
Kuzu kaburga (350-700 g) ÜZERİNE YAĞ SÜRÜN VE BAHARAT EKLEYİN	3+2	Tel ızgara + Derin tava	190-200	40-50
Fırında Muz (3-5 adet), üstten bıçakla kesin, 10-15 g çikolata ve 5-10 g ceviz parçası ekleyin, üzerine şekerli su dökün, alüminyum folyoya sarın.	3	Tel ızgara	220-240	15-25
Fırında elma bir porsiyonda 5-8 parça (150-200 g) Göbeğini çıkarın, kuru üzüm ekleyin ve karıştırın. Borcam kullanın.	3	Tel ızgara	200-220	15-25
Kıymalı külbastı (300-600 g) ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Fırında pişirme tepsisi	190-200	18-25
Doldurulmuş Kıymalı Rosto, 'Rus tarzı' (500-1000 g) ÜZERİNE YAĞ SÜRÜN	3	Fırında pişirme tepsisi	180-200	50-65
Dondurulmuş Kroket (500-1000 g)	2	Fırında pişirme tepsisi	180-200	25-35
Dondurulmuş Elma Dilimli Patates (300-700 g)	2	Fırında pişirme tepsisi	180-200	20-30
Dondurulmuş Pizza (300-1000 g)	2	Tel ızgara	200-220	15-25
Elmalı ve Bademli Kek (500-1000 g)	2	Tel ızgara	170-190	35-45
Taze Kruvasan (200-400 g) (hazır hamur)	2	Fırında pişirme tepsisi	180-200	15-25

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 21 2014-09-23 10:55:35

Geniş Izgara

Önerilen sıcaklık: 240 °C

Büyük ızgara fonksiyonu, biftek, şnitzel ve balık gibi büyük ve düz yüzeyli yemeklerin pişirilmesini sağlar. Ayrıca yüzeyleri kızartılması gereken yemekler için de uygundur. Bu modda hem üst ısıtma öğesi hem de ızgara çalışır.

Fırını, Büyük Izgara modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak)
Sosis (kalın) 5-10 adet	4+3	Tel ızgara + Derin tava	220	5-8 meyveli turta 5-8
Sosis (ince) 8-12 adet	4+3	Tel ızgara + Derin tava	220	4-6 meyveli turta 4-6
Kızarmış ekmek 5-10 adet	5	Tel ızgara	240	1-2 meyveli turta 1-2
Peynirli Tost 4-6 adet	4+3	Tel ızgara + Fırın tepsisi	200	4-8
Dolgulu Dondurulmuş Krep, 'Rus Tarzı' (200-500 g)	3	Fırında pişirme tepsisi	200	20-30
Biftek (400-800 g)	4+3	Tel ızgara + Derin tava	240	8-10 meyveli turta 5-7

Küçük Izgara

Önerilen sıcaklık: 240 °C

Bu ayar, biftek, şnitzel, balık ve ekmek gibi daha küçük boydaki düz yüzeyli yiyeceklerin orta tepside ızgaralanması içindir. Sadece üst ısıtma öğesi çalışır.

Fırını, Küçük Izgara modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

Yiyeceği, aksesuarın ortasına yerleştirin.

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak)
Fırında Dondurulmuş Kamember (2-4, her biri 75 g) SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtma yapmadan)	3	Tel ızgara	200	10-12
Üzeri Malzemeli Dondurulmuş Bagetler (Domates-Mozzarella veya Jambon ve Peynir)	3+2	Tel ızgara + Fırın tepsisi	200	15-20
Dondurulmuş Balık Biftekleri (300-700 g) SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtma yapmadan) ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3+2	Tel ızgara + Fırın tepsisi	200	15-25
Dondurulmuş Balık-burger (300-600 g) SOĞUK FIRINA KOYUN, ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Fırında pişirme tepsisi	180-200	20-35
Dondurulmuş Pizza (300-500 g) SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtma yapmadan)	3+2	Tel ızgara + Fırın tepsisi	180-200	23-30

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 22 2014-09-23 10:55:36

Alt Isıtma + Isı yayımı

Önerilen sıcaklık: 190 °C
Alt Isıtma + Isı Yayımı modu, pizza, kişloren, Alman tarzı açık meyveli kekler ve cheesecake'ler gibi üst kısmı nemli, alt kısmı ise gevrek kalması gereken tarifler için uygundur.
Fırını Alttan Isıtma + Isı Yayımı modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak)
Dondurulmuş Elmalı Turta (350-700 g)	3	Tel ızgara	180-200	15-20
Puf böreği, içi dolgulu küçük tartlar dondurulmuş (300-600 g) ÜZERİNE YUMURTA SARISI SÜRÜN, SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtma yapmadan)	3	Fırında pişirme tepsisi	180-200	20-25
Soslu köfte (250-500 g) borcam kullanın	3	Tel ızgara	180-200	25-35
Küçük puf börekleri (500-1000 g) ÜZERİNE YUMURTA SARISI SÜRÜN	3	Fırında pişirme tepsisi	180	15-23
Fırında kuru fasulye (250-500 g) borcam kullanın	3	Tel ızgara	180	22-30
İçi dolgulu tart (600-1000 g) ÜZERİNE YUMURTA SARISI SÜRÜN	3	Fırında pişirme tepsisi	180-200	20-30
Ev Yapımı Pizza (500-1000 g)	2	Fırında pişirme tepsisi	200-220	15-25
Ev Yapımı Ekmek (700-900 g)	2	Tel ızgara	170-180	45-55

Otomatik Menü Programları

Aşağıdaki tabloda Pişirme, Kızartma ve Kavurma işlemleri için 15 Otomatik Program sunulmuştur.
Tabloda yiyeceklerin miktarları, ağırlık aralıkları ve uygun tavsiyeler bulunmaktadır.
Size kolaylık sağlamak için, Pişirme Modları ve süreleri önceden programlanmıştır.
Yemek pişirirken bu yönergelere başvurabilirsiniz. Yiyecekleri her zaman fırın soğukken koyun verin.

No.	Gıda unsuru	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf seviyesi	Öneriler
1	**Dondurulmuş Pizza**	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Tel ızgara	2	Dondurulmuş pizzayı tel ızgaranın ortasına yerleştirin. İnce pizzalar için 0,3-0,6 kg ayarını, kalın malzemeli pizzalar için ise 0,7-1,0 kg ayarını öneririz.
2	**Dondurulmuş Fırın Cipsleri**	1- 0,3-0,5 2- 0,5-0,7	Fırında pişirme tepsisi	2	Dondurulmuş Elma Dilimli Patatesleri fırın tepsisine yayın. İlk ayar ince parmak patatesler için; ikinci ayar ise kalın, elma dilimli patatesler için önerilir. Fırın kağıdı kullanın. Pişirme süresinin 2/3'ü geçtikten sonra patatesleri döndürmenizi öneririz.
3	**Dondurulmuş Kroket**	1- 0,3-0,6 2- 0,7-1,0	Fırında pişirme tepsisi	2	Dondurulmuş patates kroketleri fırın tepsisine düzgün şekilde yerleştirin. Pişirme süresinin 2/3'ü geçtikten sonra patatesleri döndürmenizi öneririz.
4	**Taze Lazanya**	1- 0,3-0,5 2- 0,8-1,0	Tel ızgara	3	Borcam kullanın. Soğutulmuş veya ev yapımı lazanyayı fırının ortasına, tel ızgara üzerine koymanızı öneririz.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 23 2014-09-23 10:55:36

No.	Gıda unsuru	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf seviyesi	Öneriler
5	**Balık Buğulama**	1- 0,2-0,4 2- 0,5-0,7 3- 0,8-1,0	Tel ızgara	2	Temizlenmiş taze balığı (örn. alabalık, mezgit, morina) uygun boyutta kapaklı bir borcamın içine koyun. Kasenin dibi kaplanıncaya kadar sıvı ekleyin (örn. 3-4 çorba kaşığı limon suyu, beyaz şarap veya su) ve kapağı kapatın. Kaseyi tel ızgaraya yerleştirin. Kızarmış bir görüntü istiyorsanız, balığın derisine zeytinyağı sürün ve üstünü kapatmayın.
6	**Rosto tavuk**	1- 0,8-1,0 2- 1,1-1,3	Tel ızgara Derin tava	2 1	Soğuk tavuğun üzerine yağ ve baharat sürün ve göğüs kısmı üste gelecek şekilde tel ızgaraya koyun.
7	**Biftek**	1- 0,3-0,6 2- 0,6-0,8	Tel ızgara Derin tava	4 3	2 ila 6 bifteği yan yana gelecek şekilde tel ızgara üzerine yerleştirin. İlk ayar ince biftekler, ikinci ayar ise kalın biftekler içindir. Bip sesini duyduktan sonra döndürün. Otomatik pişirmenin devam etmesi için **Pişirme Süresi Düğmesine** basın.
8	**Rozbif**	1- 0,6-0,8 2- 0,9-1,1 3- 1,2-1,4	Tel ızgara Derin tava	2 1	Rozbifi marine edin ve tel ızgaraya koyun. Derin tavaya 1 bardan su koyun. Bip sesini duyduktan sonra döndürün. Pişirme işlemi bittikten sonra alüminyum folyoya sarın ve 5-10 dakika bekletin.
9	**Kek**	1- 0,5-0,6 2- 0,7-0,8 3- 0,9-1,0	Tel ızgara	2	Çember/yuvarlak kek için hamuru uygun derinlikte yuvarlak bir pişirme tavasına koyun. Bu program mermer kek, limonlu kek ve fındıklı kek gibi sulu hamurdan yapılan yiyecekler için uygundur.
10	**Çörek**	1- 0,5-0,6 2- 0,7-0,8	Tel ızgara	2	Çörek hamurunu 12 bölmeli çörek kabına koyun. Kabı rafa yerleştirin. Her biri 45 g olan çörekler için 0,5-0,6 kg ağırlık aralığı, her biri 65 g olan orta boy çörekler için ise 0,7-0,8 kg ağırlık aralığı önerilir.
11	**Hamur Mayalama**	1- pizza hamuru 2- mayalama hamuru 3- mayalı hamur	Tel ızgara	2	İlk ayar pizza ve kek için mayalama hamurunu kabartmak veya ekmek hamurunu önceden kabartmak için uygundur. Büyük, yuvarlak bir kaba koyun ve streç filmle kaplayın. 2. ayar mayalama hamuru veya ekşi maya gibi ekmek hamurları içindir. 3. ayar mayalı hamur içindir. Önceden kabartılmış hamuru elle yoğurun, pişirme kabına koyun ve streç filmle kaplayın.
12	**Beyaz Ekmek**	1- 0,75-0,85	Tel ızgara	2	Bu program 500 g buğday unu kullanılan ekmek karışımları için uygundur. Paket üzerindeki talimatları uygulayın. Mayalama hamurunu köşeli bir pişirme kasesine koyun. Hamurun üzerine fırçayla su sürün. Uzunlamasına bıçakla kesin.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 24 2014-09-23 10:55:36

No.	Gıda unsuru	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf seviyesi	Öneriler
13	**Kepekli Ekmek**	1- 0,75-0,85	Tel ızgara	2	Bu program 500 g buğday ve çavdar unu kullanılan ekmek karışımları için uygundur. Paket üzerindeki talimatları uygulayın. Mayalı hamuru (ekşi mayayı) uygun bir köşeli pişirme kabına koyun. Hamurun üzerine fırçayla su sürün. Uzunlamasına bıçakla kesin.
14	**Küçük Yuvarlak Ekmekler / Ciabatta**	1- 0,2-0,4 2- 0,6-0,8	Fırında pişirme tepsisi	3	İlk ayar küçük yuvarlak ekmekler için kullanılan hamura veya kruvasan (4-8 adet) için kullanılan taze hamura uygundur. 2. ayar ev yapımı ciabatta (İtalyan) ekmekleri veya bagetler (2-6 adet) için kullanılan hamura uygundur. Fırın kağıdı kullanın.
15	**Ev Yapımı Pizza**	1- 0,2-0,6 2- 0,8-1,2	Fırında pişirme tepsisi	2	İlk ayar, atıştırmalık küçük pizzalar için (7-9 adet) uygundur. 2. ayar, bir büyük, yuvarlak veya tepsi boyutunda pizza için uygundur. Ağırlık aralıkları sos, sebzeler, jambon ve peynir gibi üst malzemeler dahil olarak hesaplanmıştır. Sert kabuk seviyorsanız, artı ısı yayımı modunda 5 dakika boyunca ön ısıtma yapmanızı öneririz.

TEST KAPLARI

EN 60350 Standardına göre

1. Pişirme

Önceden ısıtılmış fırına yönelik fırında pişirme önerileri

Gıda türü	Kap & Notlar	Raf seviyesi	Pişirme modu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)
Küçük Kekler	Fırında pişirme tepsisi	2	Geleneksel	170-190	15-25
	Derin tava + Fırın tepsisi	1+4	Isı yayımı	150-170	20-30
Yağsız Pandispanya	Tel ızgara üzerine pasta kalıbı (Koyu renkli, ø 26 cm)	1	Geleneksel	160-180	25-35
Elmalı Turta	Tel ızgara + Fırın tepsisi + 2 Yandan açılır kek tepsisi (Koyu renkli, ø 20 cm)	1+3	Isı yayımı	170-190	80-100
	Tel ızgara + 2 Yandan açılır kek tepsisi (Koyu renkli, ø 20 cm)	1 Çaprazlama yerleştirilmiş	Geleneksel	180-200	75-90

2. Izgara

Büyük Izgara fonksiyonunu kullanarak, 5 dakika boyunca ön ısıtma yapın.
Bu fonksiyonu maksimum 300 °C sıcaklık ayarıyla kullanın.

Gıda türü	Kap & Notlar	Raf seviyesi	Pişirme modu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)
Francala Tostlar	Tel ızgara	5	Geniş Izgara	300	1. 1-2 2. 1-1½
Sığır Etli Sandviç	Tel Izgara + Derin tava (damlayan yağların birikmesi için)	4+3	Geniş Izgara	300	1. 7-10 2. 5-8

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 25 2014-09-23 10:55:36

KATALİTİK EMAYE YÜZEY (İSTEĞE BAĞLI)

Çıkarılabilir kapak muhafazası koyu gri katalitik emaye kaplıdır. Bu parçaya bitkisel veya hayvansal yağ sürülerek ısı yayımlı ısıtma sırasında hava dolaşımı ile tüm kaba yayılması sağlanabilir.
Bu artıklar 200 °C ve üstü fırın sıcaklıklarında yanar.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırının tüm iç yüzeylerini temizledikten sonra, fırını ısı yayımında 250 °C'ye ayarlayın.

ELLE TEMİZLEME

⚠ **DİKKAT:** Temizliğe başlamadan önce fırın ve aksesuarların soğumuş olduğundan emin olun. Aşındırıcı temizlik maddeleri, sert fırçalar, ovalama amaçlı bulaşık süngerleri veya bezleri, çelik yünü, bıçak veya diğer aşındırıcı malzemeler kullanmayın.

Fırının İçi

- Fırının içini temizlemek için temiz bir bez, hafif bir temizlik maddesi veya ılık sabunlu su kullanın.
- Kapak contasını elle temizlemeyin.
- Fırının emaye yüzeylerine hasar gelmemesi için geleneksel fırın temizleme malzemeleri kullanın.
- İnatçı lekeleri çıkartmak için özel bir temizlik malzemesi kullanın.

Fırının Dışı

Fırının kapak, tutacak ve ekran gibi dış öğelerini temizlemek için temiz bir bez ve hafif bir temizlik maddesi veya ılık sabunlu su kullanın ve kağıt mutfak havlusu veya kuru bir kumaş havlu ile kurulayın.
Fırından yükselen sıcak hava sebebiyle özellikle tutacak ve tuşlarda gres ve kir birikebilir; bu yüzden fırını kullandıktan sonra lütfen tutacağı ve tuşları temizleyin.

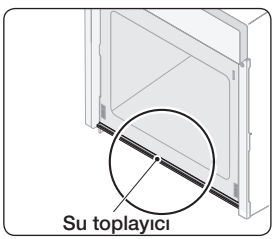
Aksesuarlar

Her kullanımdan sonra aksesuarı yıkayın ve mutfak havlusu ile temizleyin. Gerekirse daha kolay temizlenmesi için 30 dakika kadar ılık sabunlu suda tutun.

SU TOPLAYICININ TEMİZLENMESİ

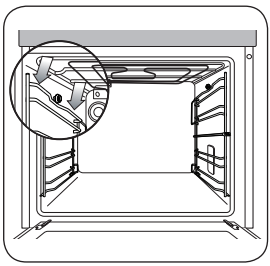
Su toplayıcının işlevi, fırın yüksek nem içerikli yiyeceklerle çalıştırıldığında biriken suyu toplamaktır. Su toplayıcı üzerine yemek artıkları birikebilir. Temizlik yapılmazsa ankastre dolap zarar görebilir. Yemek pişirdikten sonra dolabınızı korumak için su toplayıcıyı temizleyin.

⚠ **UYARI:** Pişirme işleminden sonra su toplayıcıda sızıntıyla karşılaşırsanız, lütfen hizmet merkezimizle iletişime geçin.

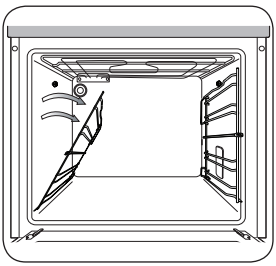


Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 26 2014-09-23 10:55:37

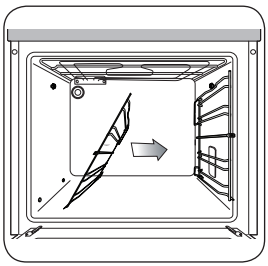
YAN RAYLARI AYIRMA (İSTEĞE BAĞLI)



1. Yan rayın üst bölümünün orta kısmına basın.



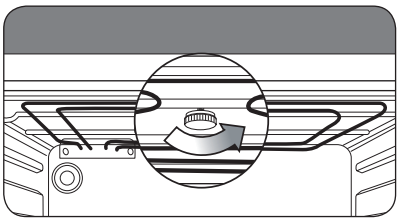
2. Yan rayı, yaklaşık 45º döndürün.



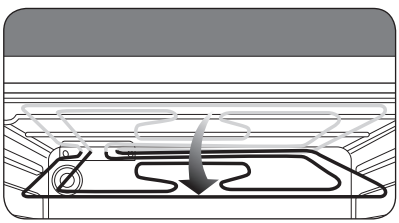
3. Yan rayı, alt iki delikten çekin ve çıkarın.

IZGARA TAVANININ TEMİZLENMESİ (İSTEĞE BAĞLI)

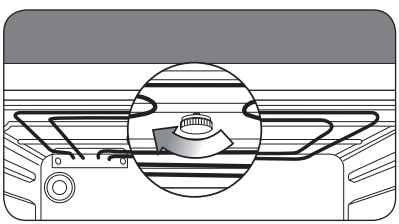
1. Izgara ısıtıcıyı aşağı bırakarak fırın tavanını kolaylıkla temizleyebilirsiniz.
Izgara ısıtıcıyı tutarken, yuvarlak somunu saatin aksi yönde çevirerek çıkarın.



2. Izgara ısıtıcının ön tarafı aşağı doğru eğilir ve ızgara ısıtıcı fırından çıkarılamaz. Izgara ısıtıcıyı aşağı doğru bastırmayın; aksi takdirde zarar görebilir.



3. Temizlik bittiğinde ızgara ısıtıcıyı eski konumuna kaldırın ve yuvarlak somunu saat yönünde çevirerek sıkın



Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 27 2014-09-23 10:55:37

SORUN GİDERME

SORUN	ÇÖZÜM
Fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	• Fırın açık duruma getirilmemiş olabilir. Cihazı açın. • Gerekli ayarların uygulanıp uygulanmadığını kontrol edin. • Ev sigortası atmış veya bir devre kesici trip yapmış olabilir. Sigortaları açın/değiştirin veya devreyi sıfırlayın. Bu durum tekrarlanırsa, uzman bir elektrik teknisyeni çağırın.
Fırın fonksiyonu ve sıcaklığını ayarlamama rağmen fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	• Fırında pişirme işlemi devam ederken kapağı açık bırakmayın. • Kapağı açık bırakırsanız iç elektrik bağlantılarında sorunlar olabilir. Yerel servis merkezinizle temasa geçin.
Fırının ışığı yanmazsa ne yapmalıyım?	• Fırının lambası arızalanmış olabilir. Fırın ampulünü değiştirin. • Fırın ampulü değiştirilmesine rağmen lamba çalışmamayı sürdürürse yerel servis merkezinizi arayın.
Fırın kapatıldıktan sonra soğutma fanı çalışmaya devam ederse ne yapmalıyım?	• Soğutma fanı, kullanımdan sonra fırın soğuyana kadar çalışmayı sürdürerek fırınınızı ısıdan korur. Fırın soğumasına rağmen soğutma fanı çalışmaya devam ederse yerel servis merkezinizi arayın.
Hiçbir tuş çalışmazsa ne yapmalıyım?	• Çocuk kilidi fonksiyonunun etkin olup olmadığını kontrol edin. Çocuk kilidi etkin değilse yerel servis merkezini arayın.

BİLGİ KODLARI

Tüm bilgi kodları fırının arızasından kaynaklanmaz. Lütfen öncelikle aşağıdaki bölüme bakın; eğer buradaki çözümleri uygulamanıza rağmen bilgi kodları yine de gözüküyorsa, lütfen yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezinizi arayın.

KOD	SORUN	ÇÖZÜM
	Güvenli Kapatma Fırın uzun süre belirlenen sıcaklıkta çalışmayı sürdürmüştür. • 105 °C altı 16 saat • 105 °C ila 240 °C 8 saat • 245 °C ila Maksimum sıcaklık 4 saat	Fırını kapatın ve içindeki yiyeceği çıkarın. Tekrar kullanmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Bu durum fırında bir arıza olduğu anlamına gelmediğinden, fırını kapatıp soğuttuktan sonra tekrar kullanabilirsiniz.
	Tuş Hatası Bu durum, bir tuş uzun süre basılı tutulduğunda ortaya çıkar.	Düğmeleri temizleyin ve düğmeleri çevreleyen yüzeyde su olup olmadığını kontrol edin. Fırını kapatın ve tekrar ayarlamayı deneyin. Yeniden meydana gelirse, yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezinizi arayın.
	Güvenlik Hatası Fırındaki bir hata, ürünün performansının düşmesine ve güvenlik sorunlarına yol açabilir.	Ürünü kullanmayı derhal bırakın ve fırını kapatın. Yerel SAMSUNG merkezinizle temasa geçin.

1) ** tüm rakamlar anlamına gelir.

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 28 2014-09-23 10:55:38

tüketicinin seçimlik hakları

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı
Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a. Sözleşmeden dönme,

b. Satış bedelinden indirim isteme,

c. Ücretsiz onarılmasını isteme,

ç. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; **tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
Satıcı tarafından **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.
Tüketici, çıkabilecek uyuşmazlıklarda sikayet ve itirazlari konusundaki basvurulari yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

"6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 18. maddesine göre tüketici taksitle satın aldığı malı cayma süresi içerisinde ancak olağan bir gözden geçirme şeklinde kullanabilecektir. Satın alınan mal olağan bir gözden geçirme dışında kullanılmış ise tüketici cayma hakkını kullanamayacaktır"

Classic Plus_NV66H1523LS_TR_DG68-00522V-02_TR.indd 29 2014-09-23 10:55:38

notlar

notlar

Ürünün kullanım ömrü : 10 yıldır.

Üretici: Thai Samsung Electronics Co.,Ltd.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T. Bung A. Sriracha Chonburi Thailand 20230.
TEL : +66 (0) 38-320-777
FAX : +66 (0) 38-482-271

İTHALATÇI FİRMA

SAMSUNG Electronics Istanbul Pazarlama ve Ticaret LTD.STI.Flatofis Istanbul Is Merkezi,Otakçılar Cad.Bina No: 78, Kat:3, No: B3, 34050, Eyüp, Istanbul /Türkiye
Tel: 0212 4670600, E-mail: hizmet@partner.samsung.com

LVD: TUV SUD Product Service GmbH
Ridlerstrasse 65, D-80339 Munchen, GERMANY
TEL : (+49) 89 50 08 40

EMC: Nemko AS
Gaustadalleen 30, N-0373 Oslo, Norway
TEL : (+47) 22 96 03 30

SORULAR VE YORUMLAR

ÜLKE	AŞAĞIDAKİ TELEFON NUMARALARIMIZI ARAYIN	VEYA WEB SAYFAMIZI ZİYARET EDİN
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DG68-00522V-03